

Vorspeisen

Huus Salat	8.5
Nüsslisalat mit Ei und Gruyère Chips	11.5
Mezze Fomaz Style Hausgemachtes Knäckebrot mit Urner Trockenwurst, Erbsen-Tortilla, Apfel-Tomatensalsa und Kidneybohnen Hummus	15.5
Asiatischer Glasnudelsalat mit Black Tiger Crevetten	15.5
Ravioli al brasato mit Petersilie, Parmesan und wildem Adaliman Pfeffer	17

Suppen

Zitronengras-Kokosschale mit Mangoschaum	9.5
--	-----

Hauptgänge

Paneer Makhani Gebratener Frischkäse an cremiger Gewürz-Tomatensauce und Dattelpreis	24
Ravioli al brasato mit Petersilie, Parmesan und wildem Adaliman Pfeffer	26
Ingera Fladenbrot aus Eritrea serviert mit einem geschmorten, pikantem Rindfleischeintopf mit Okra und Linsen, zubereitet von unserem Lehrling Hagos	28
Poulet-Satayspiess mit Minzraita auf Süsskartoffelstampf und Ingwerspinat	29
Rindshaxe über Nacht im Ofen gegart, serviert mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	30

Dessert

Chai Masala Ice Kaffee	9
Schoggikuchen	9.5
Sesam-Krokant-Parfait mit Orangenkompott	9.5

Herkunft: Rind: Kanton Uri Poulet: Alpstein AI

Allergene:

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Preise in CHF, incl. 7.7% MwSt

Mineralwasser und Süssgetränke

Im Offenausschank:	3 dl	5 dl
Mineralwasser Knutwiler	3.6	4.5
Mineralwasser Knutwiler still	3.6	4.5
Knutwiler Citro	3.6	4.5
Coca Cola	3.6	4.5
Coca Cola Zero	3.6	4.5
Rivella Rot / Blau	3.6	4.5
Eistee Zitrone	3.6	4.5
Apfelschorle	3.6	4.5
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	3.6	4.5
Orangensaft	3.8	4.8
Mineralwasser Knutwiler	100 cl	8

Bier

Offenausschank Eichhof Lager

Herrgöttli / Panaché	2 dl	3.4
Stange / Panaché	3 dl	4
Kübel / Panaché	5 dl	5.2

Flaschenbier

Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	4.5
---------------------	--------	-----

Weine im Offenausschank

Weisswein	1 dl
Château de Châtagneréaz 2016 – Mont-sur-Rolle Bolle & Cie SA	5.5
“Aura” 2016 Bodegas Aura, Iverus	5
Rotwein	1 dl
Kalterersee classico superiore 2016 Kellerei Tramin	5
“Tarima Organic Wine“ Alicante DO 2015 Bodegas Volver Ordonez	5
Schaumwein	1 dl
Sergio Mionetto Vino Spumante extra dry Sergio Mionetto, Valdobbiadene	6.5

Unser Angebot an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte

Übrigens:

- Unsere Weine verkaufen wir auch über die Gasse. Fragen Sie bei unserem Personal nach.
- Wenn Sie bei uns eine Flasche Wein nicht austrinken, können Sie diese selbstverständlich mit nach Hause nehmen und dort vielleicht anderntags noch fertig trinken.

Kaffee

Kaffee / Espresso	4
Kaffee / Espresso koffeinfrei	4
Doppelter Espresso	4.6
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato	4.5
Kaffee Träsch / Pflümüli / Zwetschggen / Chrüter	4.8

Tee

English Breakfast Schwarztee	3.6
Früchtetea Hagebutte	3.6
Kräutertea Verveine / Pfefferminz / Kamille / Lindenblüten	3.6
Rooibos	3.6

Schoggi

Caotina warm / kalt	4.2
Ovi warm / kalt	4.2
Frische Milch pasteurisiert	3.4

Punsch

Waldbeer / Apfel	4.2
------------------	-----

Aperitifs

Martini bianco 15% Vol	5.5
Cynar 16.5% Vol	5.5
Campari 21% Vol	5.5
Ramazotti 30% Vol	6
Lillet Vive Lillet blanc, Tonic, Minze	7.5
Lillet Culetto Lillet blanc, Weisswein, Soda	7.5
TOCO ROSSO Campari, Holundersirup, Prosecco, Minze	7.5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	7.5
HUGO Prosecco, Holundersirup, Minze	7.5
Campari Orange Campari, Orangensaft	7.5
Prosecco	6.5
Fomaz Hausapero	8

Longdrinks / Cocktails

Gin Tonic	10
Wodka Lemon	10
Whisky Cola	10
Bacardi Cola	10
Passoa Orange	10
Screw Driver	10

Spirituosen

2 cl

Amaretto Di Saronno 28% Vol	7
Williams 37.5% Vol	6
Kirsch / Zwetschge / Kräuter 37.5% Vol	6
Kernobstbrand 40% Vol	6
Brandy Vecchia Romagna 38% Vol	9
Paesanella Grappa di Amarone 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Barolo 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Moscato 41% Vol	9
Grappa di Barolo "Marolo" 50% Vol	10
Grappa Berta "Elisi" 43% Vol	10
Vieille Prune Studer Réserve Baron Luis 42% Vol	10
Vieille Poire Studer Réserve Baron Luis 36% Vol	10
Blanton`s Single Barrel Bourbon 46.5% Vol	12
Cognac Hine Antique XO 1er Cru 40% Vol	15



Das Schulrestaurant Fomaz wurde 2011 als Projekt des SRK - Zentren Uri ins Leben gerufen. Es dient der Unterstützung anerkannter und vorläufig aufgenommener Flüchtlinge bei ihrer sozialen und wirtschaftlichen Integration in den schweizerischen Alltag. Es bietet aber auch einer breiten Öffentlichkeit die Gelegenheit, das Asyl- und Flüchtlingswesen auf eine andere Art kennen zu lernen, als nur über Medienberichte oder politische Diskussionen. Die Praktikanten erhalten eine Möglichkeit zur Interaktion mit der Bevölkerung, was ihre Akzeptanz erhöht und die soziale Integration fördert. Durch ihre Ausbildung erwerben sie Fach-, Sach- und soziale Kompetenzen, welche ihnen den Übertritt in die schweizerische Arbeitswelt erleichtern und ihnen damit die Möglichkeit zur finanziellen Unabhängigkeit verschaffen.

Das Fomaz bietet 6 praxisorientierte Ausbildungsplätze und ist ein öffentliches Restaurant mit 40 Plätzen und saisonaler Frischküche. Im Einkauf werden, wenn immer möglich, lokale Anbieter berücksichtigt, alle verarbeiteten Produkte stammen überwiegend aus der Region Uri. Damit unterstützt und stärkt das Fomaz die regionalen Produzenten und Kleinbetriebe.